

# RECETTES AU YAOURT GREC



Recettes à base de yaourt grec 10% M.G. HOTOS



## MARC HEMERY

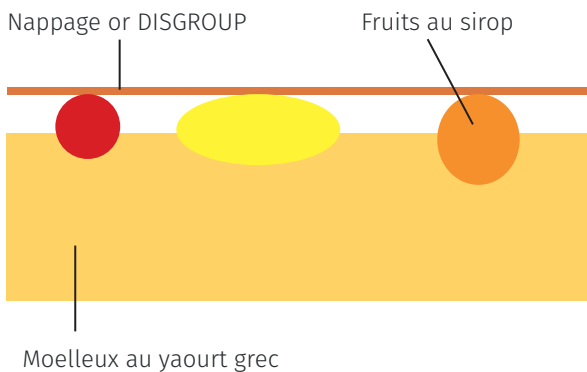
Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



# DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

## MOELLEUX AU YAOURT GREC



Recette pour 1 moelleux 38 x 28 cm x h 4 cm

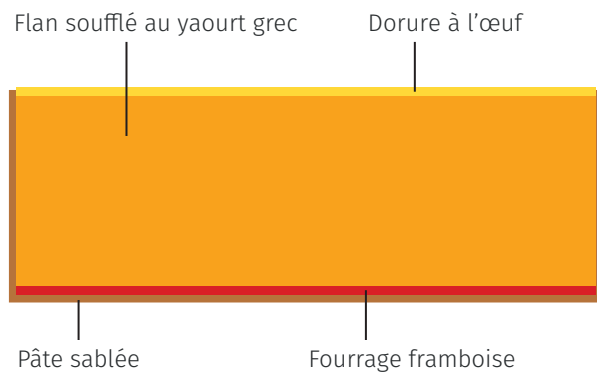
### MOELLEUX AU YAOURT

- 340 g de yaourt grec
- 300 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 160 g de sucre
- 120 g de Lebboline
- 200 g d'huile de pépins de raisin
- 4 g d'extrait de vanille Bourbon DISGROUP
- 20 g de zeste de citron
- 450 g de farine T45 DISGROUP
- 25 g de levure Baking Vigor
- 6 g de sel
- 800 g de fruits au sirop DISGROUP (au choix)

Monter au batteur le yaourt, les œufs, les sucres. Ajouter l'huile, la vanille et le zeste de citron. Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Verser le mélange tamisé sur l'appareil monté. Verser dans une caisse de cuisson de 38 x 28 cm. Placer les fruits souhaités. Cuire 30 minutes à 165°C. Refroidir. Démouler, napper avec du nappage or DISGROUP puis découper.



## TARTE AU YAOURT GREC



Recette pour 2 tartes de h 3,5 cm x ø 28 cm

### PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre DISGROUP
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire à blanc les fonds de tartes 10-12 minutes à 160°C.

### FLANC SOUFFLÉ AU YAOURT GREC

- 750 g de lait
- 650 g de yaourt grec
- 150 g de sucre roux
- 5 g de sel
- 130 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 450 g de blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 100 g de sucre

Chauffer le lait dans une casserole. Dans une bassine mélanger au fouet le yaourt avec le sel, le sucre roux et la poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à la crème pâtissière.

### MONTAGE :

Déposer une fine couche de fourrage framboise dans le fond des tartes précuites. Lisser avec le flan soufflé. Dorer légèrement. Cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

## LES PRODUITS DE VOS RECETTES



Réf. 7547



Réf. 4297



Réf. 3355



Réf. 3354



Réf. 3549



Réf. 6798



Réf. 2690



Réf. 3777



Réf. 3087



Réf. 3657

Réf. 3627